

SCUOLA	Scienze di Base ed Applicate
DIPARTIMENTO	SCIENZE AGRARIE E FORESTALI
ANNO ACCADEMICO	2016-2017
CORSO DI LAUREA (o LAUREA MAGISTRALE)	Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
INSEGNAMENTO	Analisi sensoriale
TIPO DI ATTIVITÀ	Corso a scelta
AMBITO DISCIPLINARE	Discipline dell'Ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione
CODICE INSEGNAMENTO	16306
ARTICOLAZIONE IN MODULI	NO
NUMERO MODULI	-
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/15
DOCENTE RESPONSABILE	da definire
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	50
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	25
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	3
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Aula C –Marsala (TP)
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
MODALITÀ DI FREQUENZA	
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	Giorni e orario delle lezioni Lunedì 9-12 e 15-18
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Su appuntamento

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Acquisizione degli strumenti utili per l'applicazione di tecniche analitiche nel settore enologico funzionali al controllo della qualità. Capacità di utilizzare il linguaggio proprio di tale disciplina.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di individuare ed eseguire in laboratorio, in autonomia, metodiche analitiche ed elaborazioni necessarie per l'ottenimento delle informazioni utili all'obiettivo prefissato.

Autonomia di giudizio

Essere in grado di effettuare analisi di giudizio sulle implicazioni e sui risultati ottenuti dalle metodiche analitiche adottate al fine di decidere gli interventi necessari.

Abilità comunicative

Capacità di esporre i risultati delle analisi applicate, sia in forma scritta che orale, relazionando anche con un pubblico non esperto. Essere in grado di sostenere l'interesse comune ai temi della qualità e della sicurezza alimentare.

Capacità d'apprendimento

Capacità di aggiornamento mediante consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie dell'analisi sensoriale. Capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, master di secondo livello, corsi di approfondimento e seminari specialistici nel settore dell'analisi sensoriale.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Fornire allo studente le conoscenze per utilizzare le metodologie sensoriali necessarie per conseguire risultati affidabili e riproducibili.

In particolare, si vuole mettere lo studente in grado di progettare e gestire un laboratorio a norma, condurre una seduta di assaggio, elaborare statisticamente i dati e dialogare con i quadri aziendali di una moderna industria enologica, per il controllo della qualità dei prodotti vitivinicoli.

In tal modo, lo studente acquisisce le basi per affrontare e risolvere in ambito aziendale problematiche connesse alle specifiche del prodotto, alla sua conservabilità, nonché al confronto con prodotti analoghi già presenti sul mercato.

MODULO	DENOMINAZIONE DEL MODULO
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
3	<i>Introduzione all'analisi sensoriale – Cenni sulla fisiologia dei sensi: vista, olfatto, gusto, udito</i>
3	<i>Fattori psicologici - Laboratorio di analisi sensoriale - Reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici (panel)</i>
3	<i>Test di riconoscimento dei sapori fondamentali - Test di riconoscimento di alcuni odori e flavour</i>
3	<i>Test di soglia - Principali metodi di analisi sensoriale</i>
3	<i>Test discriminanti qualitativi: confronto a coppie, triangolare, duo-trio</i>
3	<i>Test discriminanti quali-quantitativi: Test dell'ordinamento</i>
2	<i>Test discriminanti quantitativi - Scale di misurazione</i>
2	<i>Test descrittivi: Valutazione su attributi, classificazione scalare e metodo tempo-intensità</i>
3	<i>Analisi del profilo e analisi quantitativa descrittiva</i>
	ESERCITAZIONI
TESTI CONSIGLIATI	Pagliarini E. - Valutazione sensoriale. Aspetti teorici, pratici e metodologici – Hoepli